

Schutzkonzept Schweizer Jugendherbergen – COVID-19

Stand 31.07.2020

Das Schutzkonzept ist für alle Schweizer Jugendherbergen verbindlich. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die einzelnen Jugendherbergen ergänzen betriebsspezifische und kantonale Massnahmen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z.B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). **Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1.5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.**

Gesetzliche Grundlagen

- Covid-19-Verordnung über die Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie
- Hygienemassnahmen und Distanzregeln des Bundes

Branchengrundlagen

- Standards HI
- Standard-Schutzkonzept für Hotelbetriebe unter COVID-19
- Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19
- Standard-Schutzkonzept für Veranstaltungen in Hotelbetrieben unter COVID-19

Grundregeln

Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

- 1) Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- 2) Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Dies wird sichergestellt, durch die Einhaltung der Abstandsregel (1.5 Meter) zwischen den Gästegruppen. Bei Vorhandensein entsprechender Schutzmassnahmen (z.B. Trennwände) entfällt die Abstandsregel.
- 3) Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
- 4) Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
- 5) Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
- 6) Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
- 7) Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
- 8) Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
- 9) Personendaten der Gäste werden gemäss Punkt 9 erfasst.

SJH - Standards Stand 31. Juli 2020

- Der Betriebsleiter ist verantwortlich für regelmässige Kontrolle über die Einhaltung der Hygiene und Distanzregeln
- Im Betrieb ist ein Fiebermesser für die Mitarbeitenden vorhanden
- Mitarbeitende bleiben zu Hause, sobald Symptome auftreten
- Aushänge im Mitarbeiterbereich, welche die Mitarbeiter auffordert zu Hause zu bleiben, sobald Symptome auftreten
- Plakate mit den BAG Regeln werden im Gäste- und Mitarbeiterbereich gut sichtbar angebracht
- Es sind Flyer für die Gäste zur Abgabe der BAG Regeln vorhanden
- Alle Mitarbeitenden achten unbedingt auf den Mindestabstand von 1.5 Metern zu den Gästen
- Durchmischung von verschiedenen Gästegruppen wird im ganzen Betrieb vermieden

1. Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen	OK
Aufstellen von Händehygienestationen in den gemeinschaftlichen Bereichen	
Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere bei der Ankunft am Arbeitsplatz, zwischen Bedienung von Kundschaft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.	
Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen: Tische eindecken.	
Alle Personen im Betrieb waschen oder desinfizieren sich die Hände bevor sie sauberes Geschirr anfassen.	

2. Gästegruppen auseinanderhalten

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen (1.5 Meter Distanz zwischen den Gästegruppen).

Massnahmen	OK
Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.	

Restaurants (öffentlich und nicht öffentlich)

Massnahmen	OK
Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.	
Die Gäste werden an den Tischen schriftlich auf die geltenden Regeln betreffend Distanzhaltung zwischen den Gästegruppen hingewiesen.	
In Selbstbedienungsrestaurants gilt freie Sitzplatzwahl. Die Distanzregeln (1.5 Meter) zwischen den Gästegruppen sind einzuhalten.	
In Gästebereichen in öffentlichen Restaurationsbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird ODER die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe wird erhoben.	

In öffentlich zugängigen Restaurants müssen die Kontaktdaten anwesender Personen erfasst werden, wenn es zu einem engen Kontakt (länger als 15 Minuten) kommt.	
Für Gästebereiche, in denen die Konsumation stehend erfolgt, müssen die Kontaktdaten der dort anwesenden Personen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.	

Beherbergung/Zimmer

Massnahmen	OK
Der Betrieb stellt sicher, dass in den Mehrbettzimmern und Massenlagern die Distanz von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten werden kann, wobei auch ein unabhängig Einzelreisender als Gästegruppe gilt.	
Sind Trennwände installiert, entfällt der Mindestabstand von 1.5 Metern.	

3. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen	OK
Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.	
Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1.5 Metern und hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1.5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen entfällt der Mindestabstand. Diese Regelung gilt sowohl für die Aufenthaltsräume wie auch in der Restauration.	
Betriebe mit überlangen Tischen können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.	
Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästen einhalten können.	
Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 Metern zwischen zwei Personen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.	
Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.	
Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs) eingehalten werden kann.	
Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden.	
Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.	

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen	OK
Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.	
Kann der Mindestabstand von 1.5 Meter zum Gast nicht eingehalten werden, werden trennende Elemente verwendet.	

Kann der Abstand von 1.5 Metern im bedienten Restaurant nicht eingehalten werden, wird die Kontaktdauer auf ein Minimum reduziert.	
2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.	
Wird der Mindestabstand von 1.5 Meter im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten, wird das Tragen von Hygienemasken oder eines Gesichtsvisiers empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemaske oder Gesichtsvisier zu arbeiten.	

4. Reinigung

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

Generell

Massnahmen	OK
Oberflächen in WC-Anlagen, die mit Händen in Kontakt kommen, werden regelmässig gereinigt und desinfiziert. Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.	
Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig ausgewechselt werden. Ausnahme gilt für die Zimmerreinigung. Hier soll das Reinigungstuch nach jedem Zimmer gewechselt werden.	
Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.	
Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.	
Abfalleimer werden regelmässig geleert.	
Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.	
Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).	

Beherbergung / Allgemeine Räume

Massnahmen	OK
Schlüssel- und/oder Schlüsselkarten der Gäste werden beim Check-In und Check-Out desinfiziert.	

Restauration

Massnahmen	OK
Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Beispielsweise Schürzen und Kochhauben werden nicht untereinander geteilt.	

5. Erkrankte am Arbeitsplatz

Massnahmen	OK
Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.	

6. Besondere Arbeitssituationen

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.

Massnahmen	OK
Hygienemasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.	
Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.	
Der Betrieb desinfiziert die Check-In-Books regelmässig, oder stellt Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.	
Offene Speisen werden ausschliesslich unter einem Spuckschutz auf dem Buffet angerichtet.	
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gilt auch bei der Waren-anlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.	

7. Information

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen	OK
Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.	
Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.	
Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.	
Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z.B. Hygienemasken, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet, gereinigt oder entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.	
Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.	
Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.	

8. Management

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen	OK
Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken, Gesichtsvisiere und Handschuhe an.	

Massnahmen	OK
Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).	
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragter des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.	
Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.	

9. Erhebung von Kontaktdaten

Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen	OK
Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.	
Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: a. die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko; b. die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.	
Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.	
Es sind folgende Daten zu erheben: a. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer b. in Gästebereichen von öffentlichen Restaurationsbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, die Ankunfts- und Weggangszeit	
Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Gästebereichen in öffentlichen Restaurationsbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.	
Die Schweizer Jugendherbergen verwenden die Daten ausschliesslich für den Zweck der Nachverfolgung. Die Daten werden 14 Tage aufbewahrt und anschliessend vollständig vernichtet; vorbehalten bleibt die ausdrückliche Einwilligung der betroffenen Person zu einer weiteren Bearbeitung ihrer Daten. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.	

10. Andere Schutzmassnahmen

Massnahmen	OK
Für branchenübergreifende Dienstleistungen gelten die Schutzkonzepte der jeweiligen Branche.	
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.	